



SCHEDA TECNICA

Potenza termica (Kw)	26,00
Peso lordo (Kg)	98
Larghezza (mm)	800
Profondità (mm)	900
Altezza (mm)	440

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

GRILL VAPOR serie 900, versione TOP, 2 moduli di cottura a GAS:

- realizzato in **acciaio inox AISI 304**;
- **dimensioni piano cottura mm 760x670**;
- **2 zone di cottura a temperatura regolabile con comandi indipendenti**;
- **2 grigliati di cottura asportabile a tondini**;
- **accensione piezoelettrica**;
- **bruciatori completi di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza**;
- **cassetto acqua sotto i bruciatori** alimentato a **riempimento manuale**;
- sistema di cottura per **irraggiamento di calore** per grigliare **in modo naturale e sano** esaltando le migliori **caratteristiche organolettiche e di morbidezza dei cibi**, favorendo la **dispersione dei grassi**;
- alimentazione a gas metano o GPL;
- consumo metano - mc/h-GPL Kg/h: 2,75 / 2,03.

Sistema di grigliatura con tecnologia GRILLVAPOR® DA APPOGGIO con carico e scarico manuale. LA SOLUZIONE TOP è ideale per sfruttare al meglio lo spazio in cucina.

Grazie alla tecnologia Arris Grillvapor® brevettata, **si riduce il calo peso (-20%) e il calo massa per aumentare le porzioni**, degli alimenti cotti portando grandi vantaggi economici a chi utilizza Grillvapor®. L'umidificazione del piano cottura permette una cottura più veloce (+ 20% in media rispetto ai tradizionali sistemi di grigliatura) e permette di cucinare in modo salutare mantenendo vivi i colori degli alimenti. La tecnologia Arris Grillvapor® brevettata, grazie al particolare sistema di cottura, inoltre esalta i sapori e le caratteristiche organolettiche dei cibi, elimina l'uso di oli e grassi di condimento per un ulteriore risparmio economico.

- **Alte temperature per una perfetta grigliatura.**
- **Migliore assorbimento dello shock termico** grazie alla particolare costruzione.
- **Pulizia più veloce**, meno manodopera per la pulizia.
- Mantenimento della **succosità all'interno dell'alimento**.
- Minore calo peso: - 20% in media (**risparmio per il ristoratore**).
- Minore calo volume del prodotto (**più porzioni con lo stesso materiale**).

- Meno uso di olio e condimenti (**risparmio di materie prime**).
- Tecnologia Grillvapor® per una cottura più veloce (+20% rispetto alle griglie tradizionali).
- **Diminuzione della fumosità** rispetto alle griglie tradizionali.
- **Maggiore uniformità di riscaldamento** grazie alla particolare costruzione.
- Miglioramento delle caratteristiche organolettiche del cibo.

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
AS-GV809-TOP	GRILL VAPOR GAS versione TOP, DOPPIO MODULO a comandi indipendenti con ZONA di COTTURA da mm 760x670, completa di grigliato a tondini, potenza termica 26,0 kw, Peso 98 Kg, dim.mm.800x900x440h	€ 0,00 + IVA € 0,00 IVA incl. Spedizione in Italia: da calcolare Consegna: da 4 a 9 giorni
ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
AS FTI90 	Fry-Top liscio in acciaio - Richiedere Preventivo	€ 0,00 + IVA € 0,00 IVA incl. Spedizione in Italia: da calcolare Consegna: da 4 a 9 giorni
AS-B70/90 	Kit 4 gambe rotonde in acciaio inox - Richiedere Preventivo	€ 0,00 + IVA € 0,00 IVA incl. Spedizione in Italia: da calcolare Consegna: da 4 a 9 giorni
AS-MR89 	Grill Vapor ARRIS - Richiedere Preventivo	€ 0,00 + IVA € 0,00 IVA incl. Spedizione in Italia: da calcolare Consegna: da 4 a 9 giorni
AS-REG90 	Dispositivo Regolazione Grigliato - Richiedere Preventivo	€ 0,00 + IVA € 0,00 IVA incl. Spedizione in Italia: da calcolare Consegna: da 4 a 9 giorni

SERIE 900 / 900 EL / 900 P

